



## I. Für Mitglieder/ Neubetroffene und Angehörige





## Glutenfrei Backen für Mitglieder: Basisseminar Getreide & Verdickungsmittel

### Was?

Was ist beim glutenfreien Backen zu beachten? Welche Eigenschaften hat Gluten? Lernen Sie glutenfreie Mehle, Mehlmischungen und Verdickungsmittel kennen. Was zeichnet die einzelnen Mehle aus? Welche Verdickungsmittel werden benötigt?

Unsere Fachkräfte führen Sie durch den Kurs und geben Ihnen hilfreiche Tipps und Ideen für Ihre glutenfreie Küche.

- Informationen zu glutenfreien Mehlen und Verdickungsmitteln
- Tipps zum Gelingen glutenfreier Backwaren

### Wer?

Mitglieder und Angehörige

*Bitte beachten: Dieses Angebot ist ausschließlich für DZG-Mitglieder!*

### Wann?

Samstag, **11. Februar 2023**, 09:00 - ca. 12:00 Uhr

Samstag, **01. Juli 2023**, 09:00 - ca. 12:00 Uhr

Seminarumfang: ca. 2,5 bis 3 Stunden

### Wo?

als Live-Online-Seminar/ bundesweit  
über die Plattform „edudip“



## Teilnahmegebühr?

25,00 €/ Person für Mitglieder

Bitte nutzen Sie für Ihre Anmeldung das entsprechende **Anmeldeformular** und beachten Sie den Anmeldeschluss.

## Noch Fragen?

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.  
DZG-Akademie  
Kupferstraße 36  
70565 Stuttgart

Judith Glögger  
Tel.: 0711/ 45 99 81-49  
E-Mail: [judith.gloeggler@dzg-online.de](mailto:judith.gloeggler@dzg-online.de)